REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXIX

QUARANTIÈME ANNÉE — 1933

(JUILLET A DÉCEMBRE)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**

Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maître de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXXIX

QUARANTIÈME ANNÉE — 1933

(JUILLET A DÉCEMBRE)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1933

40e Année. — Tome LXXIX N° 2036 Paris, 6 Juillet 1933

REVUE DE VITICULTURE

POUR UNE VERITABLE AMELIORATION DE TOUS LES VINS. A NOUS PASTEUR !

Monsieur le Directeur,

A l'article quelque peu pessimiste publié dans le numéro du 25 mai de votre estimée Revue, vous trouverez sans doute convenable de faire succéder la note optimiste, afin que vos lecteurs aient sous les yeux les divers éléments du problème, et qu'ils puissent se former une opinion définitive.

Non pas que je veuille prendre en tout le contrepied de la thèse alarmée de M. Semichon, tant s'en faut. Il y a bien des points sur lesquels je l'approuve. Seulement je dis que si, hormis nos fameux crus, la grande majorité de nos vins a un besoin incontestable d'amélioration, et si la concentration sirupeuse est une solution critiquable sur bien des points, il est contraire à toute raison de jeter le manche après la cognée. Cherchons mieux, et cherchons sans trêve jusqu'à ce que nous ayons trouvé.

Aussi bien n'y a-t-il qu'une seule possibilité d'amplifier les débouchés insuffisants de la vigne, c'est de faire des vins irréprochables, des vins qui rappellent leur buveur, qu'ils aient peu de degré ou qu'ils en aient beaucoup, qu'ils soient blancs ou rouge, secs ou liquoreux, et tout cela sans augmenter d'une façon appréciable les frais de vinification.

Eh bien ! il y a longtemps que les principes salvateurs ont été trouvés. Notre grand Pasteur en a établi péremptoirement les bases, et plusieurs professeurs d'œnologie en ont vérifié et démontré le bien trouvé.

C'est la fermentation pure qui fait le bon vin dans la plupart des cas.

On s'est efforcé de rendre la fermentation moins impure par l'emploi de la sulfitation, et le progrès qui en résulte n'est pas contestable. Mais il y a une rançon, c'est qu'il subsiste de l'acide sulfureux dans le vin ; c'est un changement de défaut.

Alors, il y a plus de vingt-cinq ans, j'ai dit : Mettez de l'acide sulfureux dans vos jus pour les purifier, les déféquer et pour tuer l'oxydase. Mais une fois les bons effets du gaz sulfureux obtenus, chassez-le avant qu'il n'y ait le moindre démarrage de fermentation, et ensemencez le jus aseptisé au moyen de levures pures, de noble race, comme l'a recommandé Pasteur.

Je dois reconnaître que cette technique n'était pas encore fameuse. Car, à moins d'employer des produits chimiques pour détruire l'acide sulfureux, et personne n'oserait donner un tel conseil, nous ne pouvons employer que des moyens physiques, notamment la chaleur, qui va par surcroît stériliser, pasteuriser le jus.

Mais alors à quoi bon avoir sulfité, puisque nous n'échappons pas à la nécessité d'atteindre une température de pasteurisation ?

Or, à n'en pas douter, si la viticulture a si bien fermé l'oreille aux conseils de Pasteur, c'est certainement parce que l'achat d'un générateur les a effrayés, à la fois par appréhension du danger, et surtout à cause de la dépense que cela entraîne.

Installer un générateur pour ne l'utiliser que 15 à 20 jours par an, c'est bien désagréable en effet, parce que c'est une dépense très difficile à amortir.

Aujourd'hui, devant la nécessité de sortir des actuelles difficultés, on admet l'achat du générateur, mais, oubliant totalement la pasteurisation, on ne prône qu'une seule technique, la production de concentrés sirupeux, destinés à remplacer le sucre cristallisé des chaptaliseurs.

Dans la loi du 4 juillet 1931, pas une seule fois il n'est articulé l'adjectif « sirupeux », mais toutes les manipulations que l'on décrit sous-entendent l'état sirupeux.

Et c'est là la faute initiale dont M. Semichon a bien fait de stigmatiser les inconvénients.

Il a pourtant fait une omission, et c'est à mes yeux la faute capitale du procédé.

Le règlement a prescrit que le concentré ne pourrait être employé que dans les cuves de vin en pleine fermentation. Il n'y a, en effet, pas possibilité d'agir autrement avec du sirupeux, parce qu'il ne peut pas fermenter seul. Il ne peut le faire qu'à condition d'être dilué, et la dilution par de l'eau serait stupide. Il vaudrait mieux concentrer beaucoup moins loin. Tandis que sa dilution dans le vin, va donner à celui-ci un enrichissement alcoolique. C'est ce que l'on cherche.

Seulement cette pratique est une véritable offense à Pasteur.

En effet, la cuve en fermentation est loin d'avoir la pureté aseptique recommandée. Le raisin a apporté, en dehors des spores de levure elliptique, quantité de levures sauvages (carpozymes, torulas...) et de mauvais germes (acescence, tourne, amer, ferments lactiques, butyriques, mannitiques, etc...). Enfin les maladies du raisin : Mildiou, Black-Rot, Pourriture, Fumagine, etc...

Alors c'est en vain que le sirupeux a été aseptisé par la chaleur de la concentration : tombant dans un milieu bactérien, il va être la victime de tous ces mauvais germes. On a un générateur, on s'en est servi, et l'on constate qu'aucune pureté de fermentation n'est obtenue, pas même pour la portion stérilisée. N'est-ce pas lamentable ?

On est vraiment coupable de procéder ainsi.

Quant à la vraie marche à suivre, elle a été entrevue en 1888 par M. Victor Sebastian, professeur d'Œnologie à Narbonne, qui en a fait un rapport au ministère, et elle fut essayée en laboratoire par le Professeur Roos, qui l'a décrite dans le *Progrès agricole et viticole* de 1901, puis dans une brochure spéciale éditée en 1902.

En voici quelques citations saillantes :

« Je dis que la concentration, judicieusement appliquée aux produits de notre sol, peut nous fournir des vins de coupage à 15°, et qu'elle le peut dans des conditions économiques très avantageuses, parce que nous aurons tous les bénéfices de la culture intensive sur des produits dont la nature ne fournit des similaires qu'avec parcimonie.

« Les gros vins d'Espagne qui arrivent encore par centaines de mille hectolitres en France, où ils trouvent des prix énormes, *faisons-les*.

« Les mistelles blanches ou rouges, si utiles dans l'industrie spéciale des vermouths, vins de liqueur et apéritifs, *faisons-les*.

« Faisons mieux encore ! Cherchons à étendre l'emploi de produits peu connus, tel le sirop de raisin, ou même créons industriellement des produits nouveaux, tels que gelées ou confitures variées, mais dont le raisin restera la base importante.

« L'amélioration des vins, je veux dire la production, à la place de vins faibles, de vins plus corsés et plus généreux, est évidemment la plus importante des modifications que l'on puisse demander à la concentration ».

« La méthode consiste essentiellement à enlever au raisin une partie plus ou moins importante de l'eau qu'il contient... »

« Le dispositif de ces appareils est encore à déterminer, le choix du métal également, de telle sorte que je ne puis pas, comme je le voudrais, apporter une solution définitive ».

« La concentration telle que je la comprends, est une opération inséparable du travail de la vendange, qui *doit s'intercaler entre le foulage et la mise en cuve*. Dans ces conditions, *et dans celles-là seulement*, on peut attendre d'elle l'enrichissement des vins et la conservation de toutes les qualités qui les distinguent : *franchise de goût, fruité, vinosité, couleur, etc...* »

M. Roos recommandait la concentration partielle, on le voit, et il vantait à la fois la belle couleur et les agréables qualités qu'il constatait dans ces vins secs concentrés.

Il n'est pas possible que M. Sémichon ignore ces travaux de ses confrères. Qu'il s'y reporte, en tout cas, et il reconnaîtra vite que cette méthode ne comporte aucun des vices dont il accuse la technique basée sur l'enrichissement par les sirupeux. Certes, il est plus facile comme technique de faire des sirupeux et depuis 1906, ma Maison a monté à l'étranger une douzaine et demie de concentrations pour chaptalisation.

Mais, vers 1922, j'ai commencé à évoluer dans le sens recommandé par M. Roos. Quelques essais ont été faits avec un appareil d'environ 8 hectolitres de capacité à la cave de Villeroy, essais qui ont montré que la cuisson des pellicules d'Aramon développait un parfum fruité insoupçonné.

Ces essais ont été repris ensuite à Beaune (Côte-d'Or), à Bessan, chez M. Nougaret, à Aigues-Mortes. Ils vont être repris dans cette dernière cave avec de très importantes simplifications, dont voici le thème :

Aussitôt foulée et déråflée, la vendange est envoyée par une pompe appropriée dans un tamiseur-égoutteur fonctionnant sans aucun mécanisme, sous le seul effet de la pompe. On sépare ainsi, selon le cépage, environ 50 % du

jus extractible. Ce jus est ou blanc, ou à peine teinté, parce que le contact du jus et de la pellicule est réduit au minimum de durée, pour qu'aucune fermentation ne puisse démarrer.

C'est ce jus blanc ou presque blanc, qui, seul, est soumis à la concentration, sous pression atmosphérique, mais jusqu'à 15° mustimétrique seulement. A ce degré-là, c'est encore du jus, et nullement du sirop ; de plus, l'acidité n'est que très faiblement augmentée.

On comprend tout de suite qu'il ne peut plus y avoir la moindre atteinte à la couleur, pour la bonne raison que le jus n'en possède pas. Et il n'y a pas non plus de caramélisation possible, parce que celle-ci ne se produit que sous l'action d'une acidité et d'une température exagérées.

C'est ce que je reproche aux procédés qui poussent le jus jusqu'à consistance sirupeuse. Dans ces conditions-là, l'acidité s'élève généralement à 25 grammes par litre, et elle attaque le lévulose qui y est particulièrement sensible. Elle l'attaque d'autant plus que le sirop ne bout pas à 100/101° comme le jus, mais à 112/114°, ce qui est bien plus mordant encore.

De plus, le sirupeux n'est pas fermentescible ; on ne peut transformer son sucre complètement en alcool qu'à la condition de le verser dans une cuve en pleine fermentation.

Mais je le répète, la critique très grave qu'il faut faire à ce procédé, c'est que le sirupeux stérilisé par sa concentration est précipité dans une cuve dont la fermentation n'a rien de pur.

Il faut bien dire que si les viticulteurs n'ont pas encore bénéficié — comme l'ont fait les distilleries d'alcool, les brasseries, etc..., — des admirables leçons de Pasteur, c'est uniquement parce que l'installation d'un générateur devient indispensable, et que, pour des opérations qui ne durent que 20 jours, généralement même beaucoup moins chez les petits récoltants, l'amortissement d'un générateur est d'un coût prohibitif.

Aujourd'hui, on reconnaît que la concentration des jus faibles est *indispensable*. Donc, malgré le coût et l'amortissement, malgré l'ennui d'embaucher un chauffeur de générateur, il faut qu'on fasse de la vapeur.

La concentration du jus de première goutte, à 100°, produit une vapeur de jus que je me garde bien de laisser perdre dans l'air. Elle me sert à chauffer gratuitement un macérateur dans lequel tombent les marcs sortant de l'égoutteur, et rien n'empêche de porter toute cette masse à 80°. L'appareil n'est pas très volumineux par le fait que la masse de la vendange est diminuée de 50 % de jus blanc envoyé au concentrateur.

A l'extrémité du macérateur, qui est horizontal et muni de bracons qui font avancer la masse, il y a un nouveau tamisage pour séparer ce que l'on peut de jus rouge. Enfin la masse rouge des pellicules tombe, par un couloir dans un pressoir continu approprié.

Grâce à cette technique, on voit que des deux côtés, le jus blanc d'une part, le jus rouge d'autre part, ont été totalement pasteurisés.

Ce dernier n'est pas soumis à la concentration, parce que la couleur risquerait d'être endommagée, à moins de faire la concentration sous vide. Mais ce

serait une installation sensiblement plus compliquée et plus coûteuse ; de plus, elle exigerait beaucoup d'eau de condensation, et l'on en manque la plupart du temps.

Pour compenser la non-concentration du rouge, on concentre deux fois plus le blanc qui ne court aucun danger, puisqu'il est incolore. Mais cela n'oblige pas à dépasser 15 degrés mustimétriques, ce qui est encore *du jus*, Puisque c'est du jus, rien n'empêche de le faire fermenter à part, avec des levures pures, tandis que de son côté, le jus rouge, également pasteurisé, fermentera aussi à part, bien débarrassé de ses pellicules dont il a pris toute la sève, la couleur et les qualités.

Ces deux fermentations distinctes procurent des avantages très pratiques.

En effet, l'on va pouvoir les recouper à sa fantaisie, et avec une certitude absolue des résultats à en espérer. Les degrés alcooliques en sont faciles à déterminer, aucune erreur n'est possible. Mais il y a mieux : il est très certain que le commerçant préfèrera acheter séparément ces deux sortes de vins, car il est bien plus indiqué pour en tirer lui-même le meilleur parti possible.

A noter encore que, si le cépage s'y prête, le producteur pourra parfaitement pousser la concentration du blanc plus loin, pour en faire un vin liquoreux olozyme, c'est-à-dire exempt de tout vinage. Ce sera, à juste titre, comme le disait Roos, « un vin de liqueur *vrai* », et comme les cépages français sont excellents, nul doute que ces liquoreux soient bien meilleurs que les Portos, les Malagas, les Marsalas, etc...

Conclusion

Du moment qu'on est obligé d'employer un générateur pour faire la concentration, on ne peut admettre qu'on n'en profite pas pour faire la pasteurisation *totale*, des blancs et des rouges. La crise viticole, au fond, c'est un manque de débouchés, et l'on ne peut conquérir de nouveaux débouchés qu'en présentant une marchandise aussi bonne que possible et sans exagération de prix. Nous le pouvons, faisons-le donc.

A mon avis, il ne faut faire du sirop que pour l'exportation, la fabrication des apéritifs, des boissons de tempérance, cures de raisin, confitures, confiseries, édulcoration des eaux-de-vie, etc... Mais cela ne peut se faire qu'industriellement, car il faut que la marchandise se présente très belle, non caramélisée, brillante et de bon goût. Ce résultat ne peut être atteint que par concentration sous un vide très profond.

Il faut donc posséder énormément d'eau fraîche ; il faut procéder à une défécation préalable du jus par l'acide sulfureux et ne concentrer que du jus très clair ; il faut le faire en deux stades pour faire cristalliser le tartre, etc., etc...

C'est de la virtuosité.

Mais à quoi bon en vinification, alors que ce sirop est reversé dans une cuve de fermentation absolument trouble et épaisse ?

Comme l'a très bien dit M. Sémichon, le sirupeux traîne à sa suite toutes sortes d'inconvénients fiscaux et commerciaux.

Quand il s'agit de domaines de cru, ou à appellation, il faut absolument en

prohiber l'emploi ; tandis que la concentration partielle, globale ou semi-globale, faite à la cave même, et exclusivement avec les raisins de la cave, est à l'abri de toute critique.

Faisons donc une concentration intercalée entre le fouloir et la cuve de fermentation ; utilisons la vapeur du jus à stériliser gratuitement le marc et le jus rouge, afin que la totalité de nos vins soit conforme aux procédés Pastoriens ; nous éliminerons les odeurs de terroir ou des maladies du raisin, nous développerons des sèves, des bouquets insoupçonnés, en un mot, la France ne produira plus que d'excellents vins et elle conquerra rapidement tous les débouchés dont sa viticulture a besoin.

E. Barbet.

RAISINS DE LUXE ET DE SERRE (1)

1° *De luxe*

Le bureau de notre Fédération nationale des Producteurs de Raisins de table, en jumelant les deux catégories de raisins, a répondu à l'avance à la difficulté de séparer les uns des autres.

Régulièrement, le terme de « raisins de luxe » ne devrait s'appliquer qu'à ceux qui, revenant chers à produire, coûtent, par conséquent, cher à acheter, ce qui est, essentiellement, le cas des raisins de serre ; et c'est donc un luxe que de les consommer.

Cependant, pour la culture de plein air, celle des pays du soleil, nous appellerons raisins de luxe les variétés plus difficiles à obtenir que celles courantes, telles que : Chasselas, Œillade, etc...

Mais il faut, quand même, rester dans le cadre de notre Fédération qui est de recommander la culture des raisins ayant un écoulement facile sur le marché. Or, je suis bien placé parce que fournisseur moi-même, non seulement du marché parisien, mais encore des grands marchands de primeurs continentaux et transatlantiques, pour indiquer les variétés qui peuvent être présentées et dont la vente sera d'autant plus aisée que les spécimens en seront plus beaux.

Voici celles que, par ordre de maturité, je conseille de cultiver :

Blanches. — Diamant Traube, Ezerjo (raisin hongrois, dont la traduction du nom signifie « le meilleur des meilleurs »), Foster's White Seedling, ces deux dernières variétés sont de même époque de maturité ; ensuite, mûrissant en même temps : Feher Som, Chaouch de Constantinople, Gradiska de Styrie, Bicane ou Chasselas Napoléon, Schiradzouli se suivent à quelques jours, et enfin : Muscat Alexandrie.

Noires. — Alphonse Lavallée, 1re époque tardive, Black Alicante et Diamond Jubilee, 2e époque ; Pince's Black Muscat, 3e époque tardive ; Dodrelabi ou Gros Colman, 4e époque.

(1) Rapport présenté au Congrès des Stations uvales à Avignon, 7 mai 1933.

Roses. — Molinera Gorda ou Maraville de Malaga, 3e époque ; Angelino, 4e époque.

Et enfin, pour les dilettantes, pour ceux qui ne reculent devant aucun frais et que le prix de revient n'effarouche pas, j'ajouterais à cette liste déjà longue les deux magnifiques variétés blanches de 4e époque que sont : Maréchal Gallieni (semis de Etienne Salomon) et Cannon Hall's Muscat qui, réussies, atteignent les plus hauts prix.

Mais, produire est quelquefois moins difficile que de vendre. Marchandise bien présentée est à moité vendue, dit-on ? Donc, à raisin de luxe, emballage spécial. Un seul rang de grappes dans des caisses contenant au maximum 5 à 6 kilogrammes. Plateaux semblables à nos clayettes de pommes de terre de semences, à pieds s'emboîtant l'un dans l'autre. Placés dans le wagon, l'un sur l'autre, par piles de 10 au maximum. Celui de base sans pieds pour éviter la rupture de l'équilbre de la pile, au cas où l'un de ces pieds viendrait à se rompre. Il est de plus nécessaire que cet emballage soit considéré comme perdu. Il peut être très léger, à condition que les angles des plateaux soient fortement consolidés ; là est le nœud vital de sa résistance aux heurts du voyage et aux manipulations.

Ces raisins doivent, autant que possible, posséder leur pruine et l'uniformité de grosseur des grains, qui sont des conditions sine qua non pour l'obtention de hauts prix ; aucune trace de bouillie ou d'autres produits sur les grains et les râfles, donc ensachage nécessaire. Bref, tous les soins donnés à ceux de serre, l'ensachage remplaçant le verre. C'est ce que Thomery réalise par sa culture sur ses murailles abritées, avec ses raisins ensachés dès la formation du grain.

Enfin, quoique cela ne m'intéresse pas personnellement, mes cultures de vignes à raisins de table étant franches de pied, j'ai étudié l'affinité aux divers porte-greffes des variétés recommandées dans mon rapport, et j'ai reconnu que le Riparia × Rupestris 3309 était celui qui conservait le mieux les formes originelles des grains et des grappes.

2° *De serre*

Il y a quelques années déjà, un de mes excellents amis, M. Honoré, publiait, dans l'*Illustration*, un article sur les raisins de serre. Son étonnement avait été grand de lire, dans la documentation qu'il m'avait demandée, que le forçage de la vigne en serre chaude nécessitait un poids de charbon de 150 kilogrammes pour récolter, au mois de mai, un kilogramme de raisin.

En ce temps béni où des droits protecteurs réduisaient au minimum la concurrence belge, où les raisins des serres hollandaises trouvaient un écoulement facile en Allemagne et en Angleterre et ne refluaient pas en masse compacte, comme ils le font maintenant, sur Paris, il importait peu que 150 kilogrammes de charbon soient nécessaires à la production d'un kilogramme de raisin forcé.

Or, il n'en est plus de même aujourd'hui. Pour déférer au désir des pouvoirs publics, nous avons reconstitué, en partie, à grands frais, au moment des hauts prix, nos forceries détruites par l'ennemi. Au moment où légitimement nous devions jouir de cet effort, sans nous consulter en rien, alors que nous étions

les seuls intéressés, un accord conclu avec nos voisins belges a ramené les droits d'entrée sur les raisins à un *taux inférieur à celui d'avant-guerre*. Le décompte ci-dessous permettra de mieux saisir pourquoi nous réclamons l'abrogation de cet accord.

Prix de revient d'un kilogramme de raisin

1° *Mis en vente au mois de mai :*

6 mois de forçage.

Charbon 150 kg. à 220 fr. les 1.000 kg. (transport compris)	Fr.	33 »
Main d'œuvre		5 »
Amortissement du matériel et son entretien		2 »
Frais d'emballage		1 »
Total	Fr.	42 »

2° *Mis en vente au mois de juin :*

5 mois de forçage .... 35 »

3° *Mis en vente au mois de juillet :*

4 mois de forçage .... 30 »

4° *Mis en vente au mois d'août :*

3 mois de forçage .... 25 »

5° *Mis en vente aux mois de septembre et octobre :*

(Pas de chauffage) .... 20 »

A cette époque, il faut commencer à chauffer pour la conservation sur souches.

6° *Mis en vente au mois de novembre* .... 25 »

7° *Mis en vente au mois de décembre* .... 30 »

Les raisins sont alors cueillis et conservés au fruitier, système dit *« à la Thomery », seul système permettant avec ou sans le concours du frigorifique la conservation à râfle verte, principal facteur de vente.* Il se produit, dans cette conservation, une déperdition de poids évaluée à un dixième pour le premier mois, et plus ou moins considérable pour les mois suivants ; et nous arrivons ainsi aux prix de revient ci-dessous :

8° *Mis en vente en janvier* .... 33 »

9° *Mis en vente en février* .... 34 »

10° *Mis en vente en mars* .... 35 »

11° *Mis en vente en avril* .... 36 »

Le raisin de conserve à râfle verte cède alors la place au raisin nouveau dit « forcé ».

Les variétés de raisins cultivées en serres, vendues en primeurs en mai et juin, puis en saison, enfin conservées, sont, par ordre de leur apparition sur le marché :

En mai : Frankenthal ou Black Humburg noir ; Diamant Traube et Foster's White Seeding blancs.

Ensuite : Gradiska blanc, Bicane ou Napoléon blanc, Alphonse Lavallée et Black Alicante noirs, Muscat Cannon Hall blanc.

Enfin : Dodrelabi ou Gros Colman noir, Muscat d'Alexandrie blanc, Lady Hutt et Maréchal Gallieni blancs, le dernier de tous, grâce à sa conservation facile à *râfle verte*.

Les raisins belges tels que Royal Noir et Diamant sont connus en France sous les noms d'Alphonse Lavallée et Diamant Traube ; de même que le Gros Colman blanc n'est autre que la variété anglaise Lady Hutt. Nous remarquons du reste chez les étrangers, aussi bien pour les fleurs que pour les fruits, une tendance à la démarcation des identités.

Sur les prix de vente que je cite, les producteurs demandent qu'un bénéfice au moins égal à celui réalisé par un industriel quelconque leur soit assuré ; et il ne peut l'être que par des droits de douane suffisamment élevés et *régulièrement perçus*, auxquels viendront se superposer, comme l'a promis du reste M. le ministre de l'Agriculture Queuille, dans un discours récent à l'Académie d'Agriculture, le régime des contingentements pour éviter les importations encouragées par des subventions de pays qui s'efforcent de financer, hors de leurs frontières, leurs récoltes, ou rendues possibles par des prix de revient anormalement bas.

Et nous n'assisterons plus alors au spectacle décourageant de raisins Black Alicante étrangers, je prends cet exemple typique, vendus 8 et 10 francs le kilogramme au mois d'octobre 1932, alors que le prix de revient français de cette variété et de qualité de beaucoup supérieure cependant était de 20 francs le kilogramme, mais délaissée devant l'appât du gain à réaliser par les marchands fruitiers, nos seuls clients.

Vœu

Les producteurs de raisins de luxe et de serre français, réunis en Congrès à Avignon, le 7 mai 1933, après avoir entendu le rapport de M. René Salomon, président du Syndicat central des Primeuristes français, vice-président de la Fédération nationale des Producteurs de raisins de table, émettent le vœu suivant :

Que le Parlement rétablisse sur les raisins de table de luxe et de serre étrangers les droits d'avant-guerre élevés au coefficient actuel et y superposent le régime des contingentements si ces droits restent inopérants pour la protection des raisins de luxe et de serre nationaux.

René Salomon,
Maire à Thomery (Seine-et-Marne).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le nouveau statut de la viticulture (H. A.). — Les méfaits de l'ignorance (G. Coste). — La vérité sur la crise paysanne.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Dans notre région méridionale, la température et l'état atmosphérique sont toujours un peu anormaux pour la saison : des giboulées suivies d'abaissement de la température, des orages localisés précédés souvent d'un peu de chaleur lourde.

C'est lorsque cette chaleur lourde se produit que certains viticulteurs renouvellent leurs sulfatages. D'autres attendent que la station d'avertissement de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier leur signale l'évolution des spores du Mildiou. Ce qui fait que nous constatons l'application de cinq et même six sulfatages par des viticulteurs, tandis que d'autres, et c'est la majorité, n'en ont fait que deux ou trois. Certainement, si l'année dernière nous n'avions pas eu l'invasion qui a détruit les trois quarts de la récolte et détérioré l'autre quart, les viticulteurs se seraient contentés, jusqu'à maintenant, des deux sulfatages, qui sont toujours indispensables même dans les années peu prédisposées au Mildiou : un avant la floraison, le second lorsque les grains de raisins sont formés.

On a constaté quelques efflorescences d'Oïdium, mais ce n'est pas général. Pourtant, le vent a fortement contrarié les soufrages réguliers dans le Midi. De plus, ce cryptogame avait causé pas mal de dégâts l'année dernière. C'est probablement le manque de chaleur qui nous a évité les attaques d'Oïdium jusqu'à maintenant, malgré l'irrégularité des soufrages. En prévision des chaleurs que nous aurons certainement en juillet, nous recommandons de faire un soufrage à la machine aussitôt que la période d'orages sera passée, surtout dans les vignes qui n'ont été traitées qu'avec des produits introduits dans les bouillies cupriques : soufre mouillable, produits colloïdaux, ou dans les vignes qui n'ont reçu que le premier soufrage d'avril.

Dans le cas d'une invasion assez violente d'Oïdium, comme cela peut se produire avec des chaleurs lourdes, il faudrait traiter les parties attaquées avec une dissolution de 150 grammes de permanganate de potasse dans 100 litres d'eau. Nous rappelons que le permanganate n'est pas préventif. Il est curatif et on ne doit le pulvériser que sur les parties atteintes par la maladie ; mais pratiquer ce traitement avec beaucoup d'attention et de soin, si on veut guérir le mal.

Ce que nous constations cette année, c'est le développement de la Chlorose dans beaucoup de vignes jeunes. Même certaines vignes de 15 à 20 ans jaunissent. Par la plantation dans les terrains calcaires et humides de cépages ou hybrides porte-greffes résistant à la Chlorose, cette maladie avait presque disparu et l'on avait abandonné en général des traitements préventifs d'hiver : badigeonnages au sulfate de fer à la taille (procédé Rassiguier), épandage dans les cuvettes des pieds de vigne d'une certaine quantité de sulfate de fer au moment des fumures. Il ne faudra pas manquer de revenir à ces traitements l'hiver prochain, dans les vignes qui auront été chlorosées cet été.

En attendant, il faut, le plus rapidement possible, pulvériser les parties chlorosées avec une solution de sulfate de fer contenant 250 gr. de sulfate de fer pour 100 litres d'eau. Faire plusieurs traitements sur les ceps qui ne verdissent pas après le premier.

Les traitements d'hiver et de printemps avant débourrement, au sulfate de fer 30 % avec 1 litre d'acide sulfurique (badigeonnage) sont efficaces contre l'Anthracnose dont on constate quelques attaques, et produisent un certain effet contre la Chlorose. Ils tuent aussi pas mal de larves d'insectes. C'est un tort d'avoir abandonné, depuis quelques années, ces applications.

La Pyrale a aussi causé des dégâts dans certaines localités, et dans les vignes qui n'ont pas été traitées aux produits arsenicaux.

Dans l'ensemble, sauf les taches assez nombreuses de Chlorose, l'aspect du

vignoble est réjouissant pour les viticulteurs, et les grains de raisin se développent normalement dans notre région, malgré la température relativement basse pour la saison. Les quelques pluies intermittentes qui sont tombées, durant la deuxième quinzaine de juin, ont permis aux vignes de coteaux de se développer normalement, alors qu'elles commençaient à souffrir de la sécheresse.

A la cave, les propriétaires qui ont conservé les vins un peu anormaux de la récolte de 1932 commencent à être un peu inquiets. Pour quelques journées chaudes que nous avons eues, certains de ces vins, logés dans des caves sans planchers, ont eu un commencement de refermentation qui les a troublés. Si à l'analyse on constate que le vin contient encore un peu de sucre, 2 gr. et plus par litre, la fermentation cessera lorsque tout le sucre sera interverti ; mais si le vin entre en fermentation au moment des chaleurs, sans contenir de sucre non interverti, on doit redouter la tourne ou la piqûre.

Ainsi que nous l'avons dit à plusieurs reprises depuis la récolte dernière, les vins de 1932, provenant de vignes mildiousées, méritaient d'être vendus et consommés pendant l'hiver. Les propriétaires qui n'ont pas voulu vendre aux cours pratiqués en novembre dernier ont eu tort. Il faut savoir s'adapter aux circonstances ; mais nous comprenons très bien qu'en présence des dépenses extraordinaires faites l'année dernière au vignoble, et de la récolte déficitaire, chacun ait cherché à tirer le meilleur parti du peu de vin récolté. Malheureusement, ce n'est pas en le gardant qu'il a réussi.

Le mieux, en ce moment, est de débarrasser les caves pour la récolte prochaine, qui s'annonce normale dans notre région, et prendre toutes les dispositions pour faire du bon vin.

Le salut de la viticulture méridionale est beaucoup dans la production d'une qualité de vin supérieure, chose qu'on peut obtenir, dans notre climat de soleil chaud, en sacrifiant la quantité de production à la qualité.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles sont restés calmes, en attendant la discussion devant le Parlement du nouveau projet de loi réglant le statut de la viticulture après abrogation de celui obtenu difficilement en 1931, projet présenté par le Gouvernement, mais fortement remanié et modifié par la Commission des Boissons de la Chambre.

Les polémiques, entretenues surtout par les journaux politiques locaux, ont continué même pendant la discussion à la Chambre des députés, ce qui n'a pas été pour favoriser l'entente nécessaire entre les diverses régions de la France et de l'Algérie, surtout lorsqu'on voit qu'en plein débat, le mercredi 28 juin, un grand journal politique de l'Hérault, dirigé officieusement par le président de la Commission des Boissons de la Chambre, porte en première page et en manchette : « *Dès maintenant, il est avéré que les députés de droite sont hostiles au point de vue des vignerons du Midi.* » On ne peut pas être plus maladroit que cela, de vouloir faire entrer, coûte que coûte, la politique de parti au début d'un débat purement économique.

Il est vrai que celui qui s'est dit le grand défenseur du vin jusqu'à maintenant, et qui cherche à devenir le défenseur du blé, comme il a essayé à l'époque de s'occuper des soufres, des mistelles, des pétroles, de la métallurgie même, ne fait que de la politique au profit d'un parti et de ses théories depuis qu'il est au Parlement.

Nous qui venons d'assister, à la Chambre, aux débats du projet de loi relatif à la viticulture, et qui avons lu les comptes rendus des journaux politiques de notre région méridionale, constatons avec peine combien les viticulteurs méridionaux sont mal renseignés ; le seul but est de mettre en vedette les parlementaires qui représentent le parti que défend le journal.

Les journaux favorables au président de la Commission des Boissons de la Chambre, ainsi que ceux du parti S.F.I.O. sont passés maîtres en la matière. — E. F.

Le nouveau statut de la viticulture. — La question essentielle qui faisait le principal intérêt de la discussion, à la Chambre des Députés, de la proposition de loi présentée par la Commission des Boissons, c'est-à-dire le principe de

l'aménagement (ou contingentement) des apports algériens sur le marché des vins, a été tranchée catégoriquement par le Parlement. Par 435 voix contre 160, la Chambre a repoussé le texte, adopté par la Commission, qui bloquait sur des bases différentes, en cas de récolte surabondante, les vins des trois départements français de l'Afrique du Nord et les vins des autres départements, ceux de la Métropole. Ce résultat capital n'a pas été obtenu sans lutte ni sans que les arguments pour et contre aient été abondamment exposés.

Le Gouvernement, dont le projet avait été repoussé par la Commission des Boissons, a dû, tout logiquement, reprendre son texte et le soutenir. Un contre-projet de M. Mormand, reprenant un des articles de la proposition de loi adopté par la Commission des Boissons, est venu en délibération à la fin de la discussion générale. Il était présenté dans le but de le faire repousser ; c'est bien ce qui s'est produit à l'imposante majorité que nous venons d'indiquer. La question de principe était réglée.

En ce qui concerne les articles, les deux textes du Gouvernement et de la Commission ont été tour à tour modifiés, de sorte que le projet soumis au Sénat représente un hybride, qui sera sans doute encore « amélioré » par la Haute Assemblée. Il est possible, étant donné le court délai qui reste avant la fin de la session, que la loi adoptée par les deux Chambres ne contienne que quelques articles, surtout celui réglant les plantations. Nous donnerons le texte de la loi, sans doute dans notre prochain numéro, M. le Ministre de l'Agriculture ayant pris l'engagement de faire voter les dispositions *essentielles* de la loi avant les vacances parlementaires.

Le texte voté par la Chambre fixe les points suivants : Maintien de la taxe au rendement ; limitation à *trois* hectares des surfaces dont la replantation peut être autorisée ; blocage prévisionnel fixé à 33 % en général, à 50 % pour les producteurs de plus de 5.000 hectolitres ; blocage définitif si le total des déclarations dépasse 70 millions d'hectolitres ; distillation obligatoire ; visite des caves ; fabrication des piquettes limitée à 20 hectolitres, sauf dans les régions à appellation ; interdiction de la fabrication des vins de diffusion ; vinage et mutage des vins de liqueur avec l'alcool de rétrocession ; déclaration préalable du pressurage des lies.

La parole, sur ces points, est maintenant au Sénat. Le projet reviendra ensuite à la Chambre... et le nouveau statut sera né. Les viticulteurs diront si cet événement leur est favorable ! — H. A.

Les méfaits de l'ignorance. — L'instruction primaire obligatoire, la multiplication des lycées, collèges, écoles professionnelles, l'enseignement supérieur lui-même avec ses Facultés et ses grandes écoles, Ecole polytechnique et Ecole normale supérieure, ont laissé la plus grande partie de la nation dans l'ignorance la plus absolue d'une des principaux éléments constitutifs de l'économie politique et du rôle qu'il joue dans la structure du pays.

Cette ignorance atteint aussi bien les élites politiques, administratives, industrielles ou commerciales que les masses ouvrières et bourgeoises ; elle a les plus graves conséquences. Car elle détermine une politique directement contraire aux intérêts les plus évidents de l'Etat. C'est l'origine du déséquilibre qui se manifeste actuellement sous des formes multiples : crise agraire, crise commerciale et industrielle, crise coloniale, chômage, etc..., dont le résultat est la ruine des finances publiques et privées.

Il est fort regrettable que non seulement le grand public, mais même les élites de la nation, n'aient pas la moindre notion de l'organisation, des méthodes de travail ni de l'importance des productions de l'agriculture.

Lorsqu'on a vécu depuis l'enfance dans un milieu agricole, on est confondu par l'ignorance de la masse de la population ouvrière et bourgeoise à l'égard des notions agricoles les plus simples, et par la méconnaissance complète du rôle de l'agriculture chez les cerveaux les mieux organisés des dirigeants de l'administration, du commerce et de l'industrie.

Les premiers, employés de bureau ou ouvriers de l'industrie, s'ébahissent devant des champs de pommes de terre en fleur, confondent le blé et l'avoine, et s'imaginent que la vigne est une plante qui pousse à peu près toute seule ; ils

n'arrivent pas à comprendre que le prix du bétail ait augmenté, puisque l'herbe des champs pousse gratuitement comme au temps passé.

Les autres sont littéralement stupéfiés d'apprendre que, dans notre pays, la vigne seule, avec une production moyenne de 55 millions d'hectolitres, représente une valeur économique au moins égale à celle des houillères réunies de tout le territoire français. La valeur de cette production, en appliquant la moyenne des cours pratiqués avant la crise actuelle, depuis la stabilisation du franc en 1926 jusqu'à 1931, serait d'environ 7 milliards ; la valeur de nos 50 millions de tonnes, prises sur le carreau de la mine, arrive à peine à ce chiffre-là.

Peu d'hommes instruits se doutent que, dans le seul département de l'Hérault, les frais de la main-d'œuvre employée à la culture de la vigne dépassent 500 millions. Le calcul est facile à faire : d'après l'évaluation des services agricoles, la moyenne des frais de culture s'élève à 6.000 francs par hectare, dont moitié environ pour la main-d'œuvre ; pour 191.000 hectares, la dépense en main-d'œuvre est donc de 573 millions.

Pour ces intelligences d'élite, la bonne marche des usines Citroën, Renault ou Peugeot est un facteur capital de richesses, de prospérité et de tranquillité, parce que le salaire des 50.000 ou 60.000 ouvriers qu'elles emploient fait vivre environ 200.000 personnes ; ils sont tout étonnés lorsqu'on leur objecte que le vignoble français fait vivre au moins 3 millions de personnes (sans parler des commerces et industries accessoires), et que la misère noire, dont cette population commence à être frappée, est un facteur inévitable de dépression économique, de troubles et de révolution.

Une autre manifestation de cette ignorance, c'est l'importance excessive donnée au commerce extérieur. Nos exportations sont considérées comme le baromètre de la richesse publique ; elles représentent cependant un chiffre infime par rapport à celui de notre marché intérieur. Si, pour celui-ci, nous n'avons pas de statistiques administratives, il est cependant facile de l'évaluer approximativement : on admettra sans doute qu'il représente bien au moins 3 ou 4 fois le chiffre des impôts de toute nature que nous payons, ce qui ferait au delà de 200 milliards. Or, en 1932, nos exportations n'ont atteint que 19 milliards. — G. Coste.

La vérité sur la crise paysanne (1). — *Conséquences économiques*

« La France, essentiellement agricole, paie la faute d'une politique économique essentiellement industrielle et de lois sociales, qui menace de la ramener au temps de la décadence romaine. (Indre-et-Loire).

« La baisse actuelle est de 20 % sur la terre, 30 % sur les locations. (Ille-et-Vilaine).

« La baisse des valeurs locatives et de la propriété entraîne une grosse perte pour l'Etat. (Vendée).

« C'est une chute de la valeur du sol. (Dordogne).

« Baisse de la terre. Arrêt des transactions immobilières... Les droits de succession mangent la terre. (Loire-Inférieure).

« Il y a déjà eu des abandons de ferme. (Aveyron).

« La baisse sur les fermages, aux dernières adjudications des hospices, a été de 50 à 75 %... On prévoit le retour prochain à la friche de tous les terrains de culture difficile. (Loire).

« Beaucoup de fermiers ne veulent plus relouer, n'importe à quel prix. D'autres ne veulent plus renouveler que pour un an. (Saône-et-Loire).

« Economiquement, l'agriculture devient un non sens... Les dangers sont trop évidents. C'est la désertion des campagnes. C'est la suppression de l'élément agricole dans l'actif économique de la France. (Basses-Pyrénées).

« L'épargne paysanne ne pourra plus étayer l'Etat. (Côte-d'Or).

« La crise menace d'amener une désertion massive des ruraux..., l'abandon de toutes les terres médiocres..., la ruine de tous les bâtiments ruraux (Côtes-du-Nord).

(1) Voir *Revue de Viticulture*, n° 2035, page 418.

« Les terres peu productives sont laissées en friche. (Nièvre).

Conséquences morales

« L'agriculteur manque aujourd'hui de confiance. (Isère).
« C'est le découragement des masses paysannes. (Morbihan).
« La confiance est morte. (Nièvre).
« La confiance dans l'épargne et le travail est ébranlée... surtout chez les jeunes cultivateurs. (Meuse).
« Le découragement et la colère gagnent nos populations. (Loire-Inférieure).
« Il y a un malaise général qui pourra entraîner une désaffection encore plus grande de la terre. (Corse).
« Le moral est gravement atteint chez le propriétaire et chez le fermier. Il ne l'est pas moins chez ce qui reste de la main-d'œuvre salariée lentement absorbée par les villes, l'armée, la marine, etc... (Finistère).
« Le mécontentement règne parmi nos populations à l'état latent. (Vosges).
« A cette faillite s'ajoute une profonde crise morale. L'agriculteur est l'éternel sacrifié et il le sait... La mutualité et la coopération ne peuvent être opérantes qu'à la condition d'avoir pour fondement la confiance en l'avenir. Cette confiance, l'agriculteur ne l'a plus. (Basses-Pyrénées).
« Il en résulte un mécontentement sourd qui, en face des traitements fixes qui permettent à leurs bénéficiaires de profiter de la légère baisse des denrées au détail et d'améliorer leur situation, laisse dans nos campagnes un peu de trouble au cœur... les uns y perdent leur avoir, et les autres leur autorité. (Seine-et-Oise).

Conséquences sociales

« C'est la désertion des campagnes. (Aude, Morbihan, etc...).
« La ruée sur la place de facteur, de cantonnier, etc... va se précipiter. (Aveyron).
« Nos ruraux vont grossir l'armée des chômeurs. (Ille-et-Vilaine).
« Le département a perdu en 30 ans près du tiers de sa population rurale. (Ardèche).
« Les jeunes gens cherchent leur admission dans une administration publique, car le gain y est très supérieur à ce que la terre peut leur donner et on y jouit de la sécurité d'un travail doux avec des congés... (Loire-Inférieure).
« La famille paysanne apparaît aujourd'hui démantelée et anémiée. Les jeunes sont partis. Seuls les plus de 40 ans sont restés fidèles à la profession agricole. (Puy-de-Dôme).
« Le cultivateur échouera sur un pavé de ville déjà occupé par des chômeurs, et deviendra une charge sociale avec toute sa famille. (Dordogne).
« Les meilleurs... s'en vont à la ville... jetant à la terre l'anathème, parce qu'elle ne nourrit plus ceux qui s'étaient voués à elle. (Allier).
« Il serait téméraire de penser que nos populations rurales puissent sans réaction accepter la diminution constante de leur standard de vie cependant médiocre et de s'enliser dans un endettement indéfini que révèlent dans toute sa gravité les bilans de nos Caisses de crédit. (Seine-Inférieure).
« Le paysan résistera jusqu'à l'extrême limite. Mais du jour au lendemain, il peut se trouver devant une détresse immense et générale qui le porterait alors aux pires excès du désespoir. (Côtes-du-Nord).
« Au point de vue social, le chômage grandissant, la colère populaire, les manifestations d'abord pacifiques, puis violentes... les répressions sanglantes... A noter que les soulèvements paysans sont les plus graves, les plus difficiles à contenir. (Gers).

***

Le moindre commentaire atténuerait ce tableau angoissant de la crise paysanne. L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture le dévoile dans sa dramatique vérité. Le pays doit savoir, comprendre et agir.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr.; Gros plants 1932, 350 à 400 fr. la barrique de 228 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

MIDI — *Nîmes (3 juillet 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 45 à 80 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 75 à 95 fr.; 8 à 9°, 105 à 125 fr. Costières, à 11°, 130 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 70 à 160 fr.

Montpellier (4 juillet). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 45 à 60 fr. ; 7°5 à 8°5, de 70 à 100 fr.; Esprit de vin à 86°, à » à » fr.; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (3 juillet). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (2 juillet). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 11 fr. » à 16 fr. ».

Perpignan (1er juillet). — Vins 7° à 10°, de 7 fr. » à 15 fr. » le degré.

Carcassonne (1er juillet). — De 6° à 10°, de 7 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (2 juillet). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 4 juillet. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 116 francs ; orges, 60 fr. à 65 fr. ; escourgeons, 59 fr. à 68 fr. ; maïs, 102 fr. » à 103 fr. » ; seigle, 76 fr. » à 81 fr. » ; sarrasin, 73 fr. à 78 fr. ; avoines, 64 fr. » à 69 fr. — Sons, 28 fr. à 32 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr. ; saucisse rouge, 30 à 40 fr. ; sterling, 30 à 40 fr. ; Rosa, 30 à 50 fr. ; nouvelles ; du Midi, 70 à 90 fr. ; de Bretagne, 35 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr. ; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr. ; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr. ; luzerne, 195 fr. à 265 fr. ; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 225 fr. » à 226 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 9 fr. 50 à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs ; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 450 fr. — Citrons, 280 à 320 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 500 à 1.100 fr. — Raisin Thomery, 15 à 30 fr. le kilo. — Framboises, 400 à 600 fr. — Groseilles à grappes, 150 à 220 fr. — Fraises, 400 à 600 fr. — Cerises, 150 à 450 fr. — Pêches, 200 à 650 fr. — Abricots, 450 à 1.000 fr. — Prunes, 250 à 450 fr. — Melons de Nantes, 5 à 16 fr. la pièce. — Petits pois, 130 à 220 fr. — Haricots verts, de 180 à 650 fr. — Artichauts, 60 à 150 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 40 à 80 fr. le cent. — Carottes de Meaux, de 45 à 75 fr. — Asperges, de 225 à 380 fr. — Tomates, de 150 à 250 fr.